

報道関係各位

神戸市中央区海岸通5番地 商船三井ビル7F
株式会社サンテツ技研

解凍や鮮度保持などで効果を上げるデパック装置の小型後付新製品開発

サブスクリプションでの提供開始

～ 様々な飲食店、惣菜店、スーパーなどに最適なフライヤー用から発売 ～

株式会社サンテツ技研（本社：神戸市中央区）は、独自のデパックシステム(*5項)を小型化し、汎用性を高めた新製品「Add-On DEPAK（デパック）」を新開発し、まずは「Add-On DEPAK Fryer」（揚げ物機用）を専用サイトからの申し込みによるサブスクリプション形式での提供を開始いたしました。

記

1. 製品外観等（Add-On DEPAK Fryer）揚げ物機用



2. 製品特徴（Add-On DEPAK Fryer）

美味しさと営業コスト低減、労働環境改善など、主に下記の4つの特徴があります。

- (1) 酸化抑制：調理時の酸化を抑え、旨味、風味を逃さず、誰でもカラッと仕上がります。
- (2) コスト削減：油の酸化や劣化を抑え、交換回数を減少させます。
- (3) 品質維持：調理後も酸化抑制を維持し、冷めても美味しく、再加熱しても美味しさや風味が長期間保持されます。
- (4) 労働環境改善：油臭を抑えることで衛生的で快適な作業環境を実現します。



3. 提供方法と詳細

- ・販売方法：サブスクリプション形式（定期購入）
- ・販売価格：月額 5,500 円（税込）
- ・専用サイト：<https://addon.depak.jp>
- ・キャンペーン：利用開始から最大 90 日間無料

4. 使用方法

簡単な設置ですぐに使用可能です。

- (1) 電極板を油槽内に強力な磁石で取付（磁石が付かない場合は別途取付板を提供予定）
- (2) 電極板の配線を、DEPAK チャージャー本体に接続
- (3) DEPAK チャージャー本体を 100V コンセントに接続
- (4) 電源スイッチを ON にして運転開始

5. 『DEPAK（デパック）システム』とは

DEPAK（デパック）システムは、高電圧静電誘導により「細胞保護・酸化抑制・氷点低下」機能を応用した解凍機や鮮度保持機などを含む総称です。食品の高品質な解凍や長期間の保存が可能で、近年大手のコンビニの協力工場や大手の食肉メーカー、食品メーカー等が、食品の解凍・熟成・鮮度保持において導入を進めており、食品産業や流通のみならず、再生医療など様々な分野での活用が期待されています。

6. 開発秘話 ～シニアパワーで限界突破～

今回商品化する Add-On DEPAK シリーズは、フードロスを減らすことができる独自技術 DEPAK を、もっと手軽にお客様に提供したいという当社の長年の思いを具現化した製品です。これまで本体そのものの改造が必要で、DEPAK を活用した製品は安価に製造できませんでした。この状況に突破口を開けたのが、2 人の電気工学が専門のシニア技術者です。コンピュータシミュレーション技術と計測技術を駆使し、フィールドテストのデータを解析して最も機能が活かされ、かつ小型で低価格な製品を設計、開発、製品化を実現しました。また、より幅広く、多くのお客様に活用していただくことを目的に、低価格で希望期間だけ利用できるサブスクリプションサービスとしての提供を行い、この新製品を広めていくという新たな挑戦に踏み出すことを決意しました。

■株式会社サンテツ技研 組織概要

- (1) 商 号：株式会社 サンテツ技研 (<https://www.depak.jp/>)
- (2) 代 表 者：代表取締役 五代友行
- (3) 本社所在地：神戸市中央区海岸通5番地 商船三井ビル7F
- (4) 事 業 内 容：食品機械及び食品加工プラントなどの製造・販売、その他、応用技術商品の開発・製造・販売
- (5) 設 立：1999年12月

■本リリースに関するお問い合わせ

株式会社 サンテツ技研 広報担当 下久保

Tel：078-393-7092 Email：publicist@depak.jp